Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Egouttoir en polypropylène translucide cambro gn 1/3

Caractéristiques techniques

Catégorie : Gastronormes
Dimensions : 117,6(H) mm
Hauteur : 117.6 mm
Poids : 60 g
Poids() : 0.06 kg

Description	Caractéristiques
GN 1/3 Bacs GN translucides très résistants pour conserver, préparer et servir toutes sortes d'aliments. pour bac GN 1/3, passe au lave-vaisselle Idéal pour rincer, égoutter et ranger le tout dans un seul bac Recommandé pour les produits préparés, les fruits de mer sur glace et la décongélation des viandes Les liquides s'écoulent dans le bac translucide en-dessous pour une élimination facile Surélève les aliments préparés pour réduire la détérioration et le gaspillage Réduit la manipulation pour une protection contre la contamination croisée Résiste à -40°C à 70°C Lave-vaisselle Listé NSF **Autres informations** Catégorie : Gastronormes Dimensions : 117,6(H) mm Hauteur : 117.6 mm Poids : 60 g Poids() : 0.06 kg	**Garantie 1 an sur les pièces incluse**